株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター	ナビダイヤル **0570-077772** 受付時間：月～金 10:00～17:00（土･日･祝日を除く）
部品注文センター	ナビダイヤル **0570-086072** 受付時間：月～金 10:00～17:00（土･日･祝日を除く）

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

キリトリ線

T-fal ティファール

クリプソ アーチ

取扱説明書

ご使用前に必ず取扱説明書をお読みいただき、
読んだあと、必ず保管してください。

ガス

電気プレートコイル

セラミックヒーター

ハロゲンヒーター

電磁調理器（IH）

100V–200V対応

● 電磁調理器（IH）を含む上記の熱源に使えます。

安全にご使用いただくために必ずお守りください

ご使用前に必ずこの取扱説明書をお読みいただき、必ず保管してください。圧力なべは、加熱すると高温・高圧になるため、取り扱いを誤るとやけど等の傷害を負うことがあり大変危険です。調理される際は下記の点に十分ご注意ください。

● ご使用前に圧力調整おもりのノズルが目詰まりをしていないか、必ず点検してください。目詰まりしたまま使用すると適切な圧力調整ができなくなる可能性があり、危険です。

● **調理量を守ってください。最大量はなべの深さの2/3までにしてください。**

● **豆類やパスタ等の麺類、調理によって分量が増えるものは、食材と水分等を合わせた量をなべの深さの1/3以下にし、豆類には必ず落としぶたを使用してください。これらを多量に入れて加圧調理すると、豆の皮や食材の一部等が圧力調整おもりのノズル等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。**

● パスタ等の麺類は、お湯が沸いてから麺を入れ、麺と麺がくっつかないようほぐしてから圧力ぶたを閉めてください。加圧時間は、麺の種類によって異なりますが、表示時間の1/3を目安にしてください。加圧調理後は必ず急冷（22ページの急冷2参照）して圧力ぶたを開けてください。

● **空だきは絶対にしないでください。なべやパッキングを傷め蒸気もれが生じたり、安全装置等の故障の原因となります。**

● ガスの炎はなべ底からはみださないようにしてください。火がなべ側面にまわり、取っ手が損傷する恐れがあります。

● 加熱中はそばを離れないでください。またお子様を近づけないようにしてください。

● 加熱中および直後は、なべや圧力ぶたが非常に熱くなっています。取っ手以外には触れないようにしてください。必要であれば、なべつかみ等を使用し、やけどにご注意ください。

● やけどをする恐れがありますので、圧力調整おもりの蒸気口や蒸気に、顔や手を近づけないでください。

● 調理中、蒸らし中になべに強い衝撃を与えないでください。また、蒸らし時間になべを移動させるときは、静かに取り扱ってください。

● 圧力ぶたを開ける場合は必ず、なべの中の圧力を完全に下げてからおこなってください。

● **重曹等、急激に熱反応して発泡するものや、多量の油・酒は危険なので調理に使用しないでください。**

● ローストビーフ等の一部料理を除き、調理する際は水やスープ、だし汁等を最低250ml入れてください。目安として中火10分間で約200mlの水分が蒸発します。

● 蒸し物をするときは、空だきを防止するため、レシピもしくは前述の水分量を必ず守ってください。

● **カレーやシチューのルー等粘性が強く糊状になるものは、具のみを加圧調理してから圧力ぶたを開け、圧力をかけない状態で入れてください。**

ルー等を入れて加圧調理すると、ルーが圧力調整おもりのノズル等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。また、あん、きんとん、オートミール等は、泡立ったり、跳ね上がったりして圧力調整おもりのノズル等の目詰まりの原因になりますので、圧力なべでの調理は避けてください。

● おでんは、具材が跳ね上がる場合がありますので、圧力ぶたを開ける際は十分にご注意ください。

● 牛タンのような表皮に覆われたものは、必ず金串・竹串等でよく穴を開けてから調理してください。

● 加圧調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、味噌汁、カレー、スープ、牛乳、油分の多いもの等調理物によっては、一気に強火で煮立てると突沸（噴き出し）を起こすことがあり、やけどや物品破損の恐れがあります。火加減は中火以下でご使用いただき、下記の点にもご注意ください。

○強火での急速・急激な加熱は絶対にしないでください。

○かき混ぜながら加熱してください。

● 加圧調理ではなく、温めなおし等の加熱調理の際、圧力ぶたをなべの上に置いた状態で使用しないでください。

● 圧力ぶたを使わず、通常のなべとして天ぷら等の料理をする際は、油温を200度以上に上昇させないでください。

● 分解·改造等は絶対にしないでください。ご使用後は「取扱説明書」に従ってお手入れをしてください。

● **圧力調理で、油を使っての揚げ物は絶対にしないでください。**

- 電子レンジ、およびオーブンではお使いになれません。
- 料理を長時間なべの中に入れたままにしないでください。
- 取っ手のがたつきがでた場合は、取っ手に熱変形、亀裂等の損傷がないことを確認してから、マイナスドライバーでネジをしめ直してください。
- 製品の使用時やお手入れ時に、ふち等で手を切らないようご注意ください。
- 調理以外の目的にはご使用にならないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としてはお使いにならないでください。
- 圧力ぶたについている「取扱い上の注意」（銀色のシール）は、大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

この度は、ティファール圧力なべをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ティファール圧力なべは、万全の品質管理のもとに製造され、高い安全性と耐久性が世界各国で広く認められています。

各部の名称

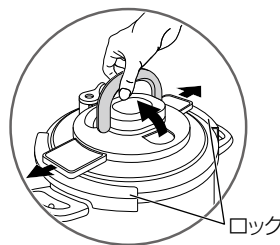
※ 圧力ぶたについている「取扱い上の注意」（銀色のシール）は大切な注意書きですので、はがさずにご使用ください。

安全ロックピン（赤色）
ノズル
安全弁（表からは見えません）
最大調理量の目安
圧力調整おもり
開閉ハンドル
パネル
圧力ぶた
パッキング
中かご*
中かご台*
なべ

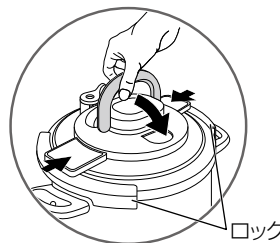
● 品質向上のため、製品の仕様を変更する場合がございますので、ご了承ください。
＊印はすべて付属品です。

基本的な使い方

圧力ぶたの開け方、閉め方

開けるとき

1 開閉ハンドルを圧力ぶたに対して垂直になる位置まで起こします。
圧力ぶたのロックがはずれます。

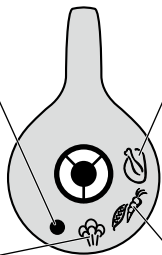
2 開閉ハンドルを握ったまま、圧力ぶたを持ち上げます。

閉めるとき

1 開閉ハンドルが圧力ぶたに対して垂直の位置にあることを確認します。

2 なべの上に圧力ぶたを水平に置き、開閉ハンドルを圧力調整おもりと反対側に倒します。
圧力ぶたのロックがしっかり閉まっているか確認してください。

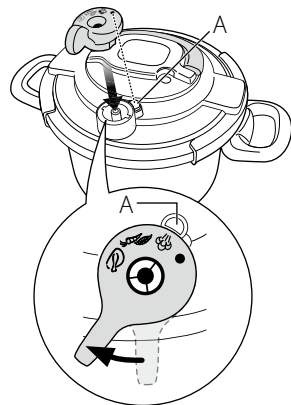
圧力調整おもり マークの意味

● 取りつけ／取りはずし
圧力調整おもりを取りつけるときや、取りはずすときに合わせます。

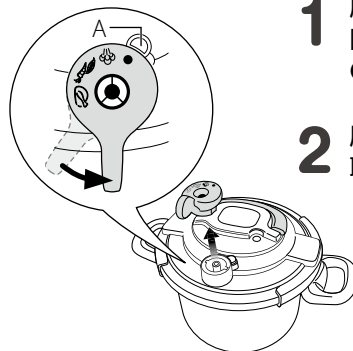
蒸気の排出
蒸気を排出するときに使用します。

高圧（80kPa）
かたまり肉等の時間のかかる食材やレシピのときに使用します。

低圧（50kPa）
野菜等のデリケートな食材やレシピのときに使用します。

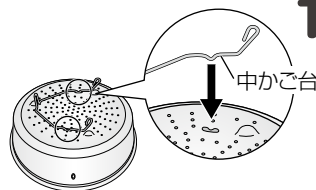
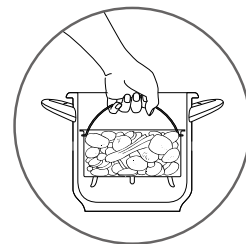
圧力調整おもりの取りつけ、取りはずし方

取りつけ方

1 圧力調整おもりの●マークを図のAに合わせ、上から垂直にノズルに差しこみます。

2 圧力調整おもりを押しながら時計回りに回転させ、図のAに を合わせます。

取りはずし方

1 圧力調整おもりを押しながら反時計回りに回転させ、圧力調整おもりの●マークを図のAに合わせます。

2 圧力調整おもりを垂直に持ち上げて取りはずします。

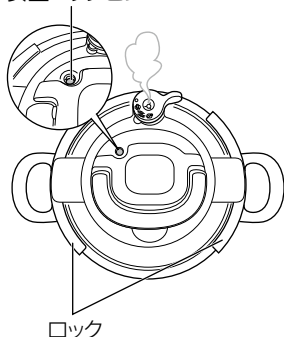
中かごの使い方

1 中かご台を中かごの底面にある穴（2か所）にセットします。

2 中かごに材料を入れ、水を250ml以上入れたなべに入れます。

- 蒸し料理の場合は、目安として中火10分間で約200ml（1カップ）の水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水を入れてください。
- もち米や乾物等を蒸す場合は、必ず最低600mlの水を入れてください。水が少ないと、焦げつきの原因となります。

注意 中かごを使用して調理する際は、調理物が圧力ぶたの内側に触れないよう、ご注意ください。

圧力なべの安全設計

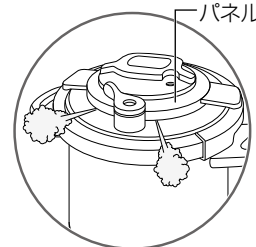
ティファール圧力なべには安全のためのシステムがあります。

安全に圧力をかけるためのシステム

- 圧力調理中は安全ロックピンの働きで圧力ぶたが開かない仕組みになっています。
  もし圧力がかかっているときに無理に開閉ハンドルを垂直に起こしてしまっても、圧力ぶたのロックがかかっているので、圧力ぶたは開きません。再度開閉ハンドルを倒して、安全ロックピンが下がるまでお待ちください。
- 圧力ぶたが正しく閉まっていないと、安全ロックピン部分等から蒸気が逃げ、圧力がかからないようになっています。

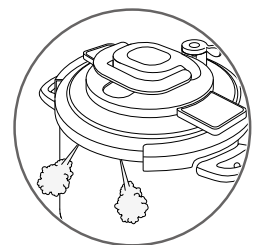
注意　圧力調理中は、無理に圧力ぶたを開けようとしたり、安全ロックピンを押し下げようとしないでください。

万一、圧力がかかりすぎた際の安全システム

ご使用中、圧力が基準値以上になった場合、安全システムが作動するようになっています。

安全弁

圧力調整おもりが正常に作動しない場合は、安全弁から蒸気が排出されます。

排出された蒸気は、圧力調整おもり下側のパネルと圧力ぶたの間から出るようになっています。

特別設計のパッキング

万一、圧力調整おもりと安全弁がともに作動しなかった場合は、パッキングの働きによって蒸気が圧力ぶたとなべの間から出るようになっています。

安全システムが作動した場合は

- まず火を止めて、圧力なべが自然に冷めるのを待ってください。
- 圧力ぶたを開け、圧力調整おもり、ノズル、安全弁、パッキングを点検し、汚れがあればとりのぞいてください。（13 ～ 16ページ参照）
- 点検、汚れをとりのぞいた後、製品が正しく作動しない場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。
- 何度も安全システムが作動する場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。

お使いいただける熱源

ガス	電気プレートコイル	セラミックヒーター	ハロゲンヒーター	電磁調理器（IH）	100V–200V対応

● 電磁調理器（IH）を含む上記の熱源に使えます。

● ガスの場合、炎がなべ側面までまわらないようにご注意ください。

● 電磁調理器（IH）でお使いになる場合

・ メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器（IH）の取扱説明書をお読みのうえ、適切な出力でご使用ください。

・ ガスに比べ熱量出力が非常に高く、急激に底面が加熱されます。出力（火力）の調整をおこない、空だきにご注意ください。

・ 効率よく加熱するために、なべの底に付着している水滴はきれいに拭きとってからご使用ください。

・ まれに一部の電磁調理器（IH）で使えない場合があります。

・ 熱源部がなべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。

● 電気プレートでお使いになる場合は、熱源部がなべの底の直径と同じか、直径以内のものをご使用ください。

● 表面がセラミックプレートの調理器を使用される場合、なべの底面が濡れていたり、汚れていたりしないよう、きれいに拭きとってからご使用ください。

初めて本製品をお使いになる場合

初めてご使用の際は、必ずおこなってください。

お買い上げいただいた圧力なべを最初に使うときは、きちんと作動していることを確認するため、そして圧力なべの扱いに慣れるためにも、下記の手順に従って、まず水を使って圧力をかけてください。

1 中性洗剤を使ってスポンジで圧力なべをよく洗い、乾かします。

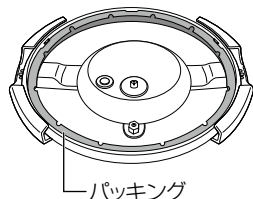
加圧時間：10分

2 なべの深さの2/3まで水を入れ、19ページ「圧力調理をする」の**2**から**8**の手順に従い加圧してください。（加圧時間:10分）

● 圧力ぶたについている銀色のステッカーは、はがさないでください。

● この取扱説明書をすべてお読みいただいてから、調理を始めてください。

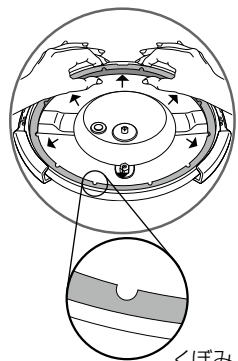
圧力調理を始める前に以下のポイントを必ず毎回チェックしましょう。

パッキングを点検する

亀裂等の傷みや縮みがないか確認します。

傷みがある場合は、蒸気もれの原因になりますので、パッキングを交換してください。

<パッキングの交換について>

- 専用のパッキングをご購入ください。（33ページ参照）
- ご使用の頻度にもよりますが、パッキングは**1年に1度を目安に交換**してください。

パッキングの取りつけ方

1. 圧力ぶたをはずし、開閉ハンドルを垂直に起こした状態で、左図のように圧力ぶたを裏返します。
2. パッキングのくぼみのある面を上にして、しっかり圧力ぶたにはめ込みます。
3. 圧力ぶたのへりに向かってしっかりと指で押して、一周させます。
   - パッキングはきちんとセットされていないと、蒸気もれの原因となります。

注意

パッキングには表裏があります。
表裏を逆にセットすると圧力ぶたがしっかり閉められなかったり、蒸気がもれて正しく使用することができません。その際は、パッキングを裏返して再度セットし直してください。

パッキングの取りつけ例

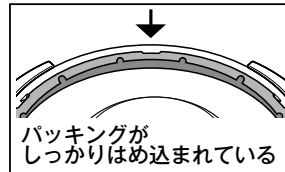
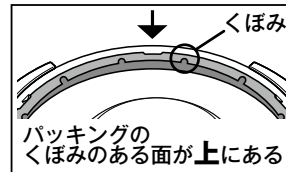
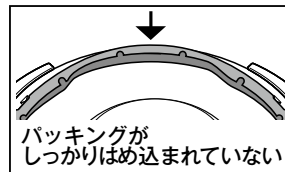
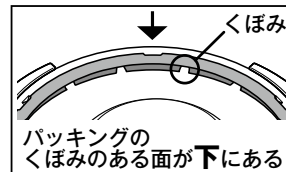
良い例

パッキングの くぼみのある面が**上**にある

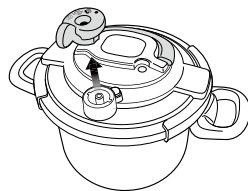
パッキングが しっかりはめ込まれている

悪い例

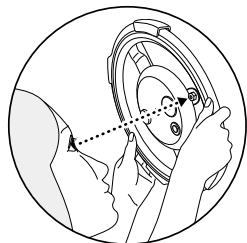
パッキングの くぼみのある面が**下**にある

パッキングが しっかりはめ込まれていない

良い例（○）のようにパッキングが正しくセットされているか確認してください。

圧力調整おもり・ノズルを点検する

目詰りしていないか、スムーズに動くか以下の手順で点検します。

1. 圧力ぶたから圧力調整おもりを取りはずします。

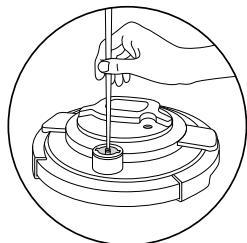
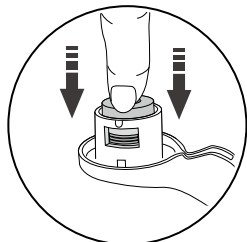
※ 圧力調整おもりの取りはずし方、取りつけ方は7～8ページを参照してください。

圧力調理を始める前に（続き）

2 ノズル、圧力調整おもりをそれぞれ明るい方向へかざします。

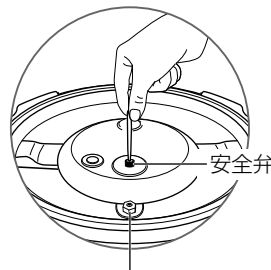
ノズル

完全な円に見えることを確認します。

圧力調整おもり

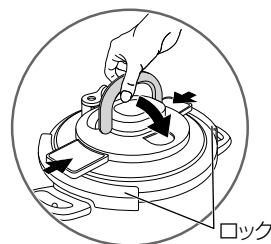
汚れがないことを確認します。

ノズルや圧力調整おもりが汚れている場合は、金串等の細長い棒のようなものを差し込んで、汚れをとりのぞきます。

3 圧力調整おもりの下部を押して、スムーズに動くことを確認します。

> **注意**
> 圧力調整おもりとノズルの点検は必ずおこなってください。
> ノズルが目詰まりしていると、適切な圧力調整ができず、突然調理物が噴出したり、安全弁が作動して圧力調整おもりにある蒸気口以外の箇所から蒸気が噴出し、やけどする可能性があり危険です。

安全弁を点検する

1 安全弁中央の奥まった部分を先の丸いはし等で強めに押し、バネが押し戻すような動き（感触）があるか確認します。

※先のとがったものは使用しないでください。

食べ物のカス等で汚れている場合は、汚れをとりのぞいてください。

圧力ぶたを点検する

1 開閉ハンドルが圧力ぶたに対して垂直に起きた状態で、なべの上に置きます。

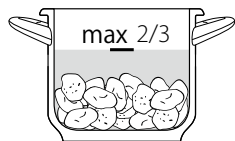
2 開閉ハンドルを倒し、圧力ぶたのロックがしっかりと閉まっているか確認してください。

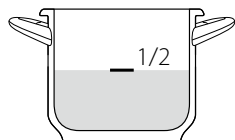
圧力調理する際は、取扱説明書をすべてお読みになってから調理してください。

圧力なべの調理量

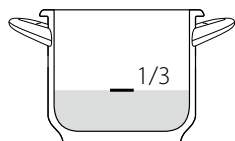
最大調理量

圧力調理するときは以下の最大調理量を守ってください。

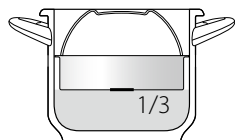
通常のお料理

材料+水分が **なべの深さの2/3**

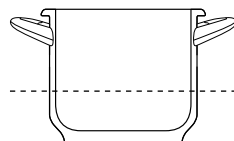
カレーやシチュー等

材料+水分が **なべの深さの1/2**

※ でんぷんが多い野菜で、とろみがつきやすいものもなべの深さの1/2までとしてください。
※ カレーやシチュー等のルーは、加圧調理後に入れてください。

麺類や分量が増えるもの（おでん等）

材料+水分が **なべの深さの1/3**

※ パスタ等の麺類をゆでる場合は、加圧調理後に、必ず急冷（22ページの急冷2参照）してから圧力ぶたを開けてください。

豆類

豆+水分が **なべの深さの1/3**

※ 付属の中かごを落としぶたとしてご使用ください。（中かご台はつけない）

白米／玄米

3リットルなべの場合：3合（約2.7カップ）
4リットルなべの場合：4合（約3.6カップ）
6リットルなべの場合：6合（約5.4カップ）

注意

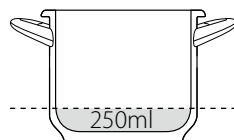
落としぶたの使用について

- 調理によって量が増える練り物（はんぺん、ちくわ等）を使用したおでん等を調理するときは、絶対に落としぶたを使用しないでください。
- 紙や、アルミホイル等は、落としぶたとしてはご使用にならないでください。圧力調整おもりのノズル等をふさいでしまう恐れがあります。

豆類や麺類を調理するときは

- 豆類や麺類等は調理によって分量が増えます。最大調理量を超えた量を調理すると、豆の皮や麺等が圧力調整おもりのノズル等に入り込み、適切な圧力調整ができなくなる可能性があり危険です。

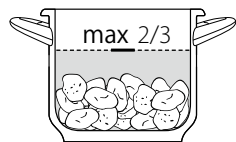
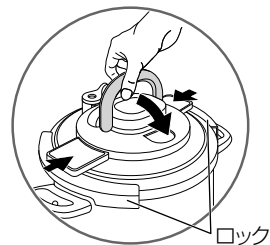
最低調理量

以下の最低調理量を守ってください。

調理する際は、最低250ml以上の水やスープ・だし汁等の水分を入れてください。
（詳しくはレシピをご参照ください）

目安として中火10分間で約200ml（1カップ）の水が蒸発します。必ず、調理時間に見合った分量の水分を入れてください。

空だきは絶対にしないでください。

圧力調理をする

「レシピブック」のレシピを参考においしい圧力なべクッキングをお楽しみください。

1 なべに材料を入れます。
17~18ページ「圧力なべの調理量」を必ず守ってください。

2 開閉ハンドルが圧力ぶたに対して垂直に起きた状態であることを確認します。

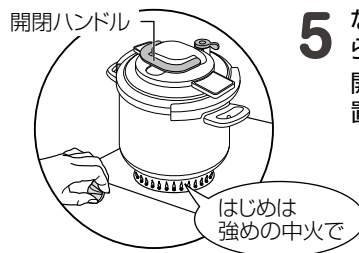
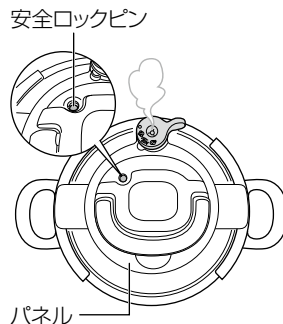
3 なべの上に圧力ぶたを水平に置き、開閉ハンドルを倒します。
圧力ぶたのロックがしっかりと閉まっているか確認してください。

4 圧力調整おもりを押しながら時計回りに回し、 もしくは を図のAに合わせます。

圧力調整おもりのマークについて

蒸気の排出
蒸気を排出するときに使用します。

低圧（50kPa）
野菜等のデリケートな食材やレシピのときに使用します。

高圧（80kPa）
かたまり肉等の時間がかかる食材やレシピのときに使用します。

5 なべを強めの中火（炎がなべの底面から出ない程度）で加熱します。
開閉ハンドルが手前に来るようになべを置いて調理してください。

はじめに安全ロックピン(赤色)が上がります。（安全ロックピンは、圧力ぶたより上には飛び出しません）
この時点から圧力ぶたを開けることはできません。無理に開けようとしないでください。

しばらくすると圧力調整おもりから蒸気が出始めます。
「シュー」という音とともに、蒸気が絶えず出始めたら、火を弱火にします。

注意

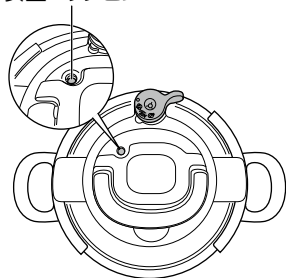
加圧中は圧力調整おもりから蒸気が程よく出ている状態を保ってください。もし蒸気がまったく出なくなったら、火を少し強くしてください。

ここから加圧時間が始まります。
一度圧力がかかれば弱火でも十分に調理できます。

- レシピに従って、タイマーで加圧時間をはかって調理してください。
- 蒸気が見えにくい場合があります。やけど等しないようご注意ください。
- 安全ロックピン（赤色）が上がるまでは、パネルと圧力ぶたの間から多少蒸気が出ることがありますが、異常ではありません。

6 加圧時間が終わったら火を止めます。調理方法により、そのまま蒸らし調理（自然放置）するか、内部の圧力を下げて（急冷）圧力ぶたを開けます。

> **注意** 火を止めた後も、なべの中にはまだ圧力が残っています。そのため、圧力調整おもりから高温の蒸気が勢いよく排出されますので、十分にご注意ください。

蒸らし調理するときは（自然放置）

火を止め、安全ロックピン（赤色）が下がるまで、そのままにしておきます。

火を止めた後も、なべの中は100度以上の高温で調理が続いています。この余熱を利用する料理も多くあり、味を含ませることにも有効です。

蒸らし時間の指定があるレシピは、蒸らし時間が終了したら、圧力調整おもりを に合わせるか、圧力ぶたに水をかけて、内部の蒸気を完全に抜いてください。

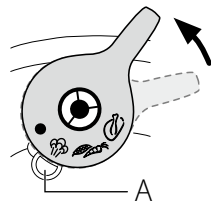
すぐに圧力ぶたを開けたいとき

次のいずれかの方法で急冷し、中の圧力を下げます。

急冷1：圧力調整おもりを回して蒸気を排出し、圧力を下げる方法

急冷2：圧力ぶたに流水をかけて中の圧力を下げる方法

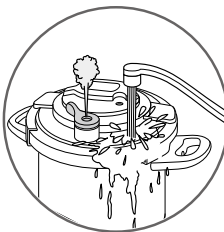
※ 麺類の場合は、必ず「急冷2」をおこなってから圧力ぶたを開けてください。

急冷1：圧力調整おもりを回して蒸気を排出し、圧力を下げる方法

圧力調整おもりを押しながら、ゆっくり を図のAに合わせて中の蒸気を排出します。

圧力が下がり、安全ロックピン（赤色）が完全に下がるのを確認します。

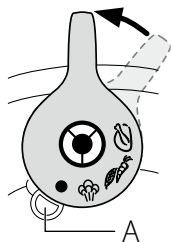
※ 麺類の場合は、必ず「急冷2」をおこなってから圧力ぶたを開けてください。

> **注意** 調理内容や場合によっては、調理物が圧力調整おもりの蒸気口から排出されることがあります。
> そのときは、急冷2の方法で圧力を下げてください。

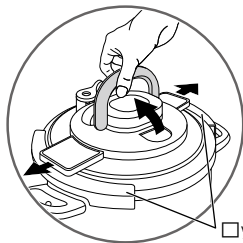
急冷2：圧力ぶたに流水をかけて中の圧力を下げる方法

圧力ぶた部分に蛇口からの流水を1分程度かけて、内部の圧力を下げます。

なべの中に水が入る場合がありますので、圧力調整おもりや安全ロックピン（赤色）に水がかからないようにしてください。

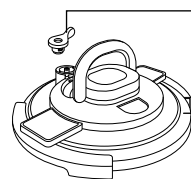
圧力調整おもりから蒸気が出なくなり、安全ロックピン（赤色）が完全に下がったことを確認したら、圧力調整おもりを押しながら、ゆっくり をA（急冷1の図）に合わせます。

> **注意**
> - 取っ手が熱くなっていることがありますのでご注意ください。
> - なべを移動する際は、両方の取っ手を持ってください。圧力ぶたの開閉ハンドルを持って移動することは、危険ですので絶対にしないでください。
> - 移動中になべを傾けると、蒸気とともに調理物が噴き出す恐れがあります。移動する際は、なべを傾けないよう水平に持って移動してください。

7 圧力調整おもりから蒸気がまったく出なくなり、安全ロックピン（赤色）が完全に下がったら、圧力調整おもりを押しながら●を図のAの位置まで動かして圧力ぶたから取りはずします。（8ページ参照）

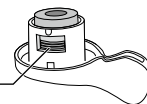
注意

- 圧力ぶたを開ける際、なべの中に少しでも圧力が残っていると、圧力ぶたが飛んだり、調理物が噴き出しやけどをする場合があり、大変危険です。
- はし等で無理に安全ロックピン（赤色）を押し下げないでください。
- 安全ロックピン（赤色）、圧力調整おもり周辺は熱くなっていることがありますので、圧力ぶたを開ける際はご注意ください。
- 圧力ぶたを開けた後、圧力ぶたを裏返すと、湯滴が垂れてやけどする危険がありますので、ご注意ください。圧力ぶたは裏返さないで水平に置くことをおすすめします。

8 開閉ハンドルを垂直に起こしてロックをはずし、圧力ぶたを持ち上げて開けます。

お手入れの仕方

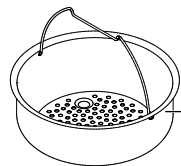
ご使用後は毎回下記のお手入れをしてください

圧力調整おもり

圧力ぶたからはずして流水ですすいでよく乾かしてください。スプリングをはずしたり、折ったりしないようご注意ください。

食器洗い乾燥機は使えません。

圧力ぶた

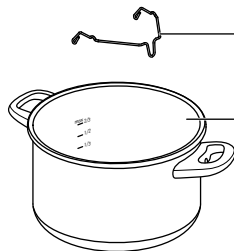
ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。

食器洗い乾燥機も使えます。

（圧力調整おもりとパッキングをはずしてください）

パッキング

毎回使用後にぬるま湯と中性洗剤で溝まで洗い、よく乾燥させてください。

乾燥後は、パッキングを圧力ぶたに取りつけてください。（取りつけ方は13ページ参照）

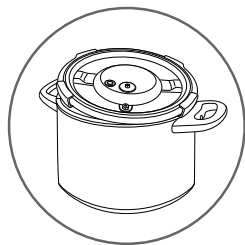
食器洗い乾燥機は使えません。

中かご、中かご台、なべ

ぬるま湯と中性洗剤を使いスポンジで洗います。こびりつきがひどいときは金属たわしをご使用いただけます。（キズがつく場合がありますのでご注意ください）

食器洗い乾燥機も使えます。

- 食器洗い乾燥機を使用する場合は、食器洗い乾燥機、および使用する洗剤の取扱説明書や使用上の注意をご確認の上、従ってください。

注意 漂白剤や塩素系洗剤を絶対に使用しないでください。ステンレスの品質を損なう場合があります。

お手入れの仕方（続き）

- お手入れが終わったらよく乾燥させて、圧力ぶたを裏返した状態にして、なべにのせて収納します。
- 使用後、底面が虹色に変色または白い固着物が発生する場合もありますが、水に含まれるミネラルとステンレスの表面との反応によるものですので、安心してご使用ください。気になる場合は、少量のお酢を含ませた布で拭いた後、よくすすいで乾かしてください。

より永くお使いいただくために

- 永くご使用いただくとなべの内側が黒くなってきたり、線が出てくることがありますが、品質には問題ございません。
- 圧力なべが黒くなってきた場合は、ステンレス専用洗剤または磨き粉で洗浄してください。

10年くらいご使用になられた圧力なべは、販売店または当社「お客様相談センター」へ点検に出されることをおすすめします。

注意

空だきは絶対にしないでください。

万一、空だきをした場合はQ&A「空だきをしてしまった」（26ページ）を参照の上、当社お客様相談センターまでお問い合わせください。

安全と品質を保証するPSCマーク・SGマークがついています。

PSCマーク

「消費生活用製品安全法」に定める安全基準に適合していることを証明する表示です。

SGマーク

SGマーク制度は、家庭用の圧力なべまたは圧力がまの欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

こんなときは・・・Q&A

調理中おかしいと感じたらまず火を消してください。

材料の量によって加圧時間は変わるの?	最大調理量を守ったうえで、材料の大きさをそろえれば、量が増えても減っても、加圧時間、蒸らし時間は変わりません。なべの容量が変わっても同じです。
圧力ぶたが閉まらない	● パッキングは正しくセットしていますか?（13ページ参照） ● 圧力ぶた横のロックははずれていますか?
空だきをしてしまった	● 絶対に急冷はしないでください。火を止めて自然に冷ましてください。 ● 冷めた後、12ページ「初めて本製品をお使いになる場合」の項目をおこなってみて、問題がないか確認してください。 ● 問題がある場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。
圧力ぶたの周りから蒸気がもれる	● 圧力ぶたは正しく閉まっていますか?（6ページ参照） ● パッキングは正しくセットされていますか?（13ページ参照） ● パッキングに亀裂や縮み、圧力ぶたのふち部分にゆがみ等の損傷はありませんか? ● パッキングが古くなっている場合は交換してください。 ● 調理内容量が最大調理量を超えていませんか?（17ページ参照）
調理中、安全ロックピンが上がらない	● 圧力ぶたの周りから蒸気がもれていませんか? →「圧力ぶたの周りから蒸気がもれる」参照 ● 圧力ぶたは正しく閉まっていますか?（6ページ参照） ● 圧力調整おもりは「（低圧）」もしくは「（高圧）」にセットされていますか? ● 強めの中火（炎がなべの底面より出ない程度）で立ち上げていますか?そうでない場合は強めの中火にしてください。 ● 十分な水分量は入っていますか?

こんなときは・・・Q&A（続き）

調理中おかしいと感じたらまず火を消してください。

調理中、安全ロックピンが上がったのに、圧力調整おもりから蒸気が出てこない	● 蒸気が出てくるまで数分かかります。 ● 圧力ぶたの周りから蒸気がもれていませんか? →26ページ「圧力ぶたの周りから蒸気がもれる」参照 ● 圧力調整おもりやノズル、安全弁が汚れていませんか? 火を止め、水道水をかけて急冷し圧力を下げてください（22ページ「急冷2」参照）。安全ロックピンが下がったら、圧力ぶたを開けて圧力調整おもりやノズル、および安全弁等の汚れを除去してください。
いつから加圧時間なの?	● 圧力調整おもりから絶え間なく蒸気が出始めたときからです。火を弱めてください。（20ページ参照）
圧力ぶたが開かない	● 安全のため、開閉ハンドルを「閉める」の位置（倒した状態）に戻してください。（6ページ参照） ● 安全ロックピンは完全に下がっていますか? そうでなければ、急冷して圧力を下げてください（22ページ「急冷2」参照）。しばらくすると安全ロックピンが下がります。
うまく調理できなかった 焦げついた	● 圧力ぶたの周りから蒸気がもれていませんか? →26ページ「圧力ぶたの周りから蒸気がもれる」参照 ● 圧力調整おもりのセット位置（低圧・高圧）は合っていますか?（7ページ参照） ● 加圧時間（調理時間）は合っていますか? ● 加圧時の火加減は強すぎませんか? ● 水分の量は足りていますか?

焦げついてしまった	● すぐに洗わずに、なべにぬるま湯を張ってしばらく置いてください。 ● ステンレス専用洗剤やクレンザーで洗浄してください。 ● 漂白剤および塩素系洗剤を使用しないでください。 ● こびりつきがひどいときは金属たわしをお使いください。 （強くこするとキズがつく場合もありますので、ご注意ください）
ごはんを炊いたら灰色がかってしまった	● 米のように、タンパク質と炭水化物を同時に含んでいる食品は高温高圧で調理すると、アミノ酸と糖質が分解し灰色っぽく見えることがあります。これは無害で、味にも影響はありません。
安全システムが1つでも作動した	● 火を止めて、圧力なべが自然に冷えるまで待ってください。 ● 安全ロックピンが下がったことを確認してから圧力ぶたを開け、安全弁やノズル、パッキングに汚れがあれば除去してください。
取っ手ががたつく	● 取っ手に熱変形、亀裂等の損傷がないことを確認してから、マイナスドライバーでネジをしめ直してください。 うまくしまらない場合は、トルクスドライバー（T20）をご使用ください。それでもがたつきが直らない場合は、当社お客様相談センターへお問い合わせください。
購入時にパッキングに白い粉が付着している	● 白い粉は、輸送時にパッキングと圧力ぶたの固着を防ぐためについているものです。食用に適したものですが、洗い流してからご使用ください。

その他、分からない点は、当社「お客様相談センター」までお問い合わせください。

アンケートのお願い

ご購入理由、ご感想をお聞かせください。

このたびは、ティファール製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。弊社では、お客様への商品サービスをさらに向上させていくために、アンケートを実施させていただいています。下記の要領でアンケート専用サイトにアクセスしていただき、ご購入理由、ご感想等をお聞かせください。

株式会社 グループセブ ジャパン

アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で毎月5名様にティファール製品をプレゼントいたします。詳しくは専用サイトをご覧ください。

なお、当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

アンケート回答方法

STEP 1 下記のURLより、アンケート回答専用サイトにアクセスしてください。

STEP 2 「お客様ID」の欄に「4137640」と入力してください。

STEP 3 サイト内の案内に従って、お客様の情報やアンケートの回答を入力し、送信してください。

アンケート回答専用サイト
http://www.seb-voice.jp/pc/

お客様ID	4137640

7ケタのお客様IDを入力

MEMO

アフターサービス

保証・修理

- 故障のときは保証規定•保証書（P34、35参照）の記載に従い修理いたします。
- 保証期間を過ぎた場合、また保証に該当しない修理は、有料となります。修理やお問い合わせの際は、製品名、容量を必ずお申し出ください。容量は底面の刻印等をご覧ください。

＊ ご家庭での修理・改造等は大変危険です。絶対にしないでください。

交換部品

- パッキング等のご家庭で簡単に取り替えられる部品は、販売店または当社「部品注文センター（ナビダイヤルサービス）」でお買い求めいただけます。販売店にて品切れの場合は直接下記部品注文センターへお問い合わせください。

＊ 交換部品は必ず、純正部品をご使用ください。他社の部品では代用できません。

お問い合わせ

- 修理、商品に関するお問い合わせは、販売店または当社「お客様相談センター（ナビダイヤルサービス）」をご利用ください。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社 ： 〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター ： 〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター

受付時間：月～金 10:00～17:00（土･日･祝日を除く）

部品注文センター

ナビダイヤル® **0570-086072**
受付時間：月～金 10:00～17:00（土･日･祝日を除く）

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

おいしいレシピをご紹介しています!ティファールのホームページ

www.t-fal.co.jp